



交野おりひめ大学通信

一人じゃ出来ないことを、10人で、50人で、100人で！

令和4年10月号



交野おりひめ大学
KATANO ORIHIME UNIVERSITY

【おさけ学科】9月WS「日本酒新時代～進化し続ける日本酒」

「日本酒って古臭い！」なんていう人はいませんか？斜陽産業と呼ばれる清酒業界ですが、実際に1976年をピークに日本酒の需要は下がりつつあり、2016年にはピーク時の1/3まで下落！。しかしながらその反面、地方の蔵が豊かな個性を發揮し、独自の日本酒づくりを進めています。今、そんな日本酒がオモシロい！

おさけ学科9月のワークショップは、学科生の村瀬さん、西盛さんが講師として企画。そんな日本酒の激動の半世紀を振り返りながら、日本酒にまつわるのトレンドの変化について学科生の皆さんと楽しく学びました。日本酒も、ファッションなどと同様に流行り廃りがあり、食生活の変化や時代背景とともに、好まれる味や飲み方も移り変わってきました。過去は淡麗辛口、現在は濃醇旨口のお酒が好まれる傾向にあるようです。

そして今回の利き酒は、過去一大ブームをもたらした淡麗辛口の代名詞「越乃寒梅」から、現在入手困難酒の「飛露喜（ひろき）」や「新政（あらまさ）エクリュ」など、5種を試飲。いつかどこかでハレの日に飲んだ懐かしい銘柄や、最新トレンドの逸品など、参加した学科生は自身の懐かしい酒との関わりを思いだしながら、日本酒を学ぶワークショップとなりました。食と日本酒の歴史を通じ、各々の懐かしい思い出もフラッシュバック！懐かしい思い出話なども、語っていただけました。ノスタルジーに浸りながら飲む一杯は、また違った味わいだったのでは？トレンドを踏まえ、現在主流の味わいを知ることで多種多様な料理に合わせられる日本酒の選択肢を広げる事が出来たのではないのでしょうか。

ワークショップ後半は、来年度のWSのテーマについて学科生の皆さんから提案をいただきました。いただいたご意見を参考に、今後も楽しいワークショップを企画したいと思ってます。1人では出来ない事を、おさけ学科のみなんでやってみましょう！



↑講話に聞き入る学科生たち



↑どんな思い出があったのかな？

【そば学科】そば学科インスタ始めました！「Orihime.Soba」

今年も、そばの花がたわわに実りました。そんなそば畑を、みんなに見て欲しい。そこで、そば学科もインスタ開始しました♪ そば学科インスタのアドレスです→ <https://www.instagram.com/orihime.soba/>

ページには、畝づくりに種まきや刈取りの準備など、やさしい音楽をバックに成長していくそばを楽しみつつ、四季の移ろいを感じてみてください。もうすぐ、そばの刈取りが始まります！今年はいくら採れるかな！？



↑そば学科インスタのQRコードです。



←交野おりひめ大学では、学科生募集中！詳しくは、ホームページをご覧ください。

- そば学科
- ゼロ円あーと工房
- おさけ学科
- クラフトビール部
- てがみ学科
- 里のしぜん学科
- デザイン学科
- カフェ部
- 酒づくりの会
- かのたのキャンヴァス

※今月の「おりひめ大学にこの人あり。」はお休みします。